TOSHIBA
Leading Innovation

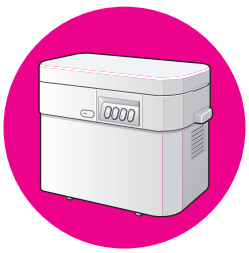
東芝もちつき機 家庭用

取扱説明書

料理集付

形　名

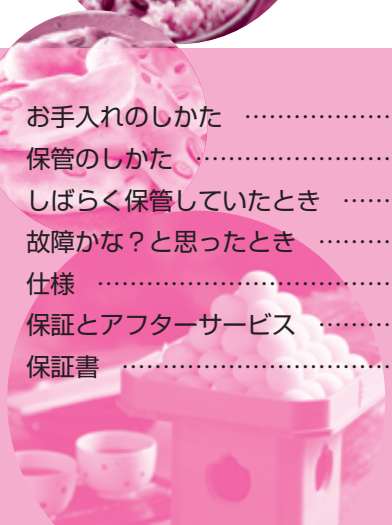
AFC-171



保証書付
保証書はこの取扱説明書の裏表紙についておりますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

- このたびは東芝もちつき機をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

安全上のご注意 ……2〜4
お願い ……5
各部のなまえとはたらき ……6〜7
正しい使いかた
　もちつきの手順……8〜11
もちのまとめかたと保存 ……12
料理集 ……13〜23
お手入れのしかた ……24
保管のしかた ……25
しばらく保管していたとき ……25
故障かな？と思ったとき ……26
仕様 ……26
保証とアフターサービス ……27
保証書 ……28



安全上のご注意 必ずお守りください

商品および取扱説明書には、お使いになる方や他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。つぎの内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

⚠ 警告　「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。

⚠ 注意　「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

＊1：重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
＊2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
＊3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

禁 止　⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

指 示　●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

注 意　△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

⚠ 警告

分解・修理・改造をしない

分解禁止

火災・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。

水につけたり、水をかけたりしない

水ぬれ禁止

ショート・感電の原因になります。
本体内部に水が入った場合は、お買い上げの販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。

（警告つづき）

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

禁 止

やけど・感電・けがの原因になります。

電源は交流100Vのコンセントを使う

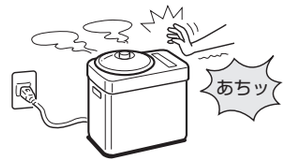
交流100Vを使う

交流100V以外で使うと、火災・感電の原因になります。

蒸しているときは、蒸気がでたり、ふた、うすが熱くなるので、手を触れない

接触禁止

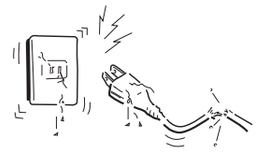
やけどの原因になります。



コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

使用禁止

感電・ショート・発火の原因になります。



ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

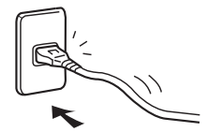
ぬれ手禁止

感電やけがの原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

根元まで差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて通電したり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

無理な扱い禁止

コードが破損し、火災・感電の原因になります。

（つづく）

安全上のご注意(つづき)

⚠ 注意

プラグを持って抜く

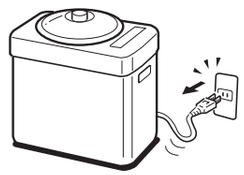
電源プラグを抜くときはコードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜く

感電やショートして発火することがあります。

プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

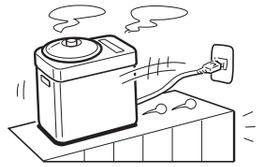
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



禁 止

不安定なところでは使わない

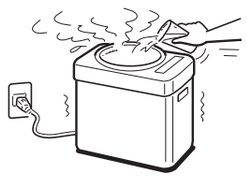
けがの原因になります。



禁 止

空だきしたときは、すぐ水を入れない

蒸気が発生し、やけどの原因になります。



禁 止

運転中に移動させない

けがの原因になります。

プラグを抜く

部品の取り付け、取りはずしおよびお手入れするときは、切を押し、電源プラグを抜く

けがの原因になります。

ふきんでつかむ

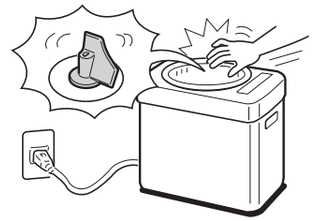
もちを取り出すときは、必ずふきんでうすをつかみ、本体からはずす

やけどの原因になります。

お願い

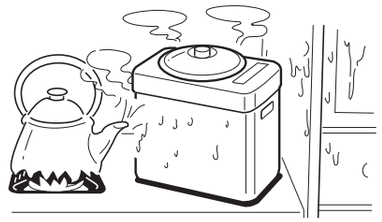
回転中のはねには絶対に触れないでください。

けがの原因になります。



火気の近くや壁・家具の近くで使わないでください。

故障や蒸気による変色の原因になります。



空だきをしないでください。

故障の原因になります。

はねを取り出すときはやけどに注意してください。

- つきたてのもちやはねは熱くなっているため、しゃもじなどを使ってはねを取り出してください。

ビニールクロスなどの上で使わないでください。

変形したり、本体のゴムクッションの色がつくことがあります。

つく・ねるは20分以上続けないでください。

故障の原因になります。

つく・ねるを繰り返して行う場合は、30分以上間隔をあけてください。

故障の原因になります。

つく・ねるの後にむすを行う場合は、5分以上間隔をあけてください。

故障の原因になります。

- また、うすの穴についたもちは24ページの「お手入れのしかた」に従って取り除いてください。

もちつきの途中で止めないでください。

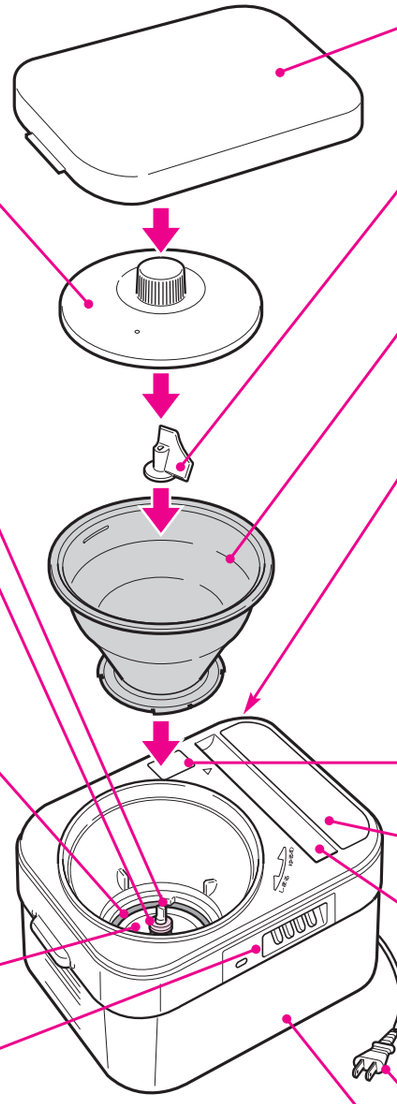
故障の原因になります。

- 誤って止めたときはもちを取り出し、**つく・ねる**を押してから、もちをうすに入れてください。
- 停電などで止まったときは、**切**を押し、電源プラグを抜いてもちを取り出し、うすやはねをはずしておいてください。

ボイラーには500mlを超える水を絶対に入れないでください。

もちがやわらかくなり、ボイラーに落ちやすくなります。

各部のなまえとはたらき

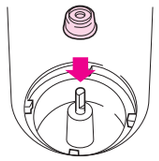


ふた
ひたす、むす、粉ねりのときはふたをします。

はね軸

キャップ（はだ色）

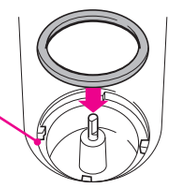
取り付けかた



はね軸に確実に取り付けます。

パッキン（黒色）
蒸気もれを防ぎます。

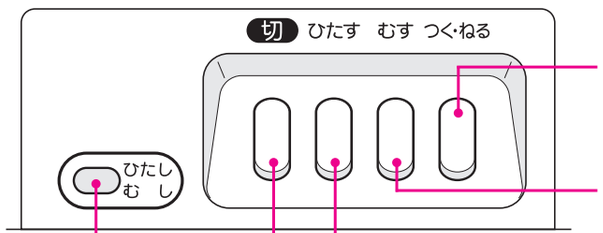
取り付けかた



つめ（4ヶ所）の下に確実に取り付けます。

ボイラー（フッ素樹脂加工）
この中に給水します。

操作部
ひたす、むす、つく・ねるの切り換えをします。



もちをついたり、パンやうどんの生地をねるときに使います。

もち米を蒸すときに使います。

一気ひたしをするときに使います。

すべての操作を切るときに使います。

パイロットランプ
ひたす、むすのとき点灯します。

本体カバー
もちをのすとき、裏返しにして、のし板として使います。

はね
うすの中で回転して、もちつきや粉ねりをします。

うす（フッ素樹脂加工）
この中に材料を入れます。
セイロとうすの役割をします。

コードボックス（本体の裏側）

あけるときは指かけ部を引っぱります。

やけど注意ラベル

形名表示

のし棒収納部
のし棒を収納します。

コード

電源プラグ

本体

付属品

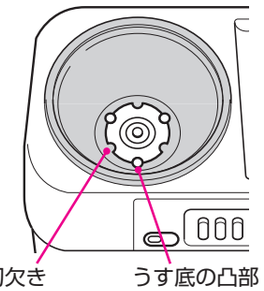
ひたし容器
一気ひたしのとき本体に取り付けて使います。

計量カップ（1個）
給水量やもち米量をはかるときに使います。（約180ml）

のし棒（1本）
もちをのすときやパン・うどんの生地をのすときに使います。

粉ねりプレート（1個）
粉ねり専用です。
パンやうどん生地をねるときうすに入れて使います。

粉ねりプレートの「上面」表示を上にし、うす底の凸部に切欠きが合うようにセットしてから、はねを取り付けてください。



●「みそ用はね」について
ゆでた大豆を“つぶす”機能をもった「みそ用はね」を別売（補修部品扱い）しています。お買い上げの販売店でお買い求めいただけます。
部品コード45312022

正しい使いかた
（もちつきの手順）

●もちつきの手順を中心に説明しています。かわりもちやパン・うどんの粉ねり、赤飯などについては、料理集をご覧ください。

●初めてご使用になるときは、モーターなどから臭いがでることがありますが、故障ではありません。
●しばらく使わなかったときは、25ページの「しばらく保管していたとき」の点検項目を確認してから使ってください。

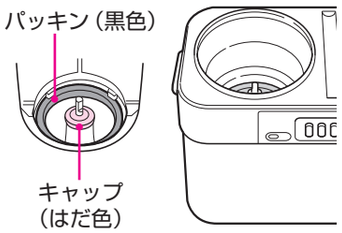
（つづく）

準備

1 ひたし容器、うす、ふた、はねを水につけ、スポンジで洗う

●ナイロンたわし、クレンザーなどは使わないでください。フッ素樹脂被膜が傷ついたりします。

2 パッキン・キャップを確認する

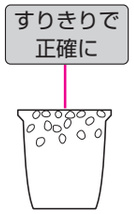


●取り付けが不完全だったり、異物が付着していると、蒸せなかったり、もちがボイラーにたれたりします。

3 用具を準備する

●もちとり粉を目の細かいふるいに入れて本体カバーの上でふると、きれいに広げることができます。

4 もち米をはかる

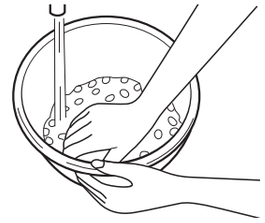


1回につけるもち米の量

付属の計量カップ
2〜10杯
（0.36〜1.8L）

●うるち米や古米が混じっていると、つき上がりに粒が残ります。うるち米の少ない乳白色でツヤのあるもち米を選びます。

5 もち米を洗う



最初は手早く研ぎ、水が澄むまで洗います。

●洗米が不十分ですと、もちが黒ずみます。

ひたすを使わないときは

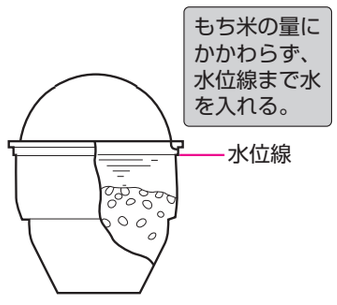
洗米後、ボールなどに入れて、たっぷりの水でひたします。

ひたし時間のめやす
●新米：6〜12時間
●古米：12〜24時間

●夏期は臭いがつきやすいので、5〜10時間ごとに水を取り替えてください。

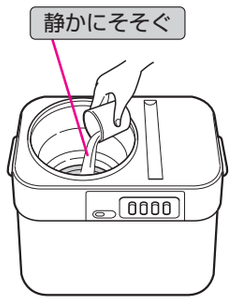
ひたす（一気ひたし）

1 ひたし容器に、もち米と水を入れる



●ひたし容器は、ひたし以外に使わないでください。

2 ボイラーへ給水する

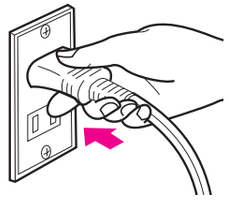


●水の量が正確でないとうまく蒸せないことがあります。

もち米と給水量

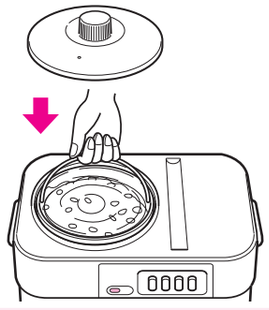
洗米前のもち米の量			給水量	
			もちつきのとき	赤飯のとき
L（約）	杯	kg（約）	ml	ml
0.36〜0.72	2〜4	（0.28〜0.56）	300（1杯と120）	できません。
0.9	5	（0.70）	300（1杯と120）	300（1杯と120）
1.1	6	（0.85）	310（1杯と130）	320（1杯と140）
1.3	7	（1.00）	320（1杯と140）	360（2杯）
1.4	8	（1.10）	330（1杯と150）	400（2杯と40）
1.6	9	（1.25）	380（2杯と20）	440（2杯と80）
1.8	10	（1.40）	420（2杯と60）	480（2杯と120）

3 電源プラグをコンセントに差し込む



4 ひたし容器を本体に入れ、ふたをして、ひたすを押す

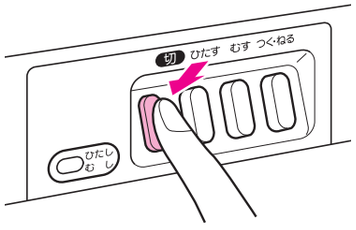
▶ パイロットランプ点灯



●古米のときは、一気ひたしはしないでください。
●ひたし容器を入れたとき、**ひたす**以外は絶対に押さないでください。

5 約1時間通電し、切を押す

（自動的には切れません）

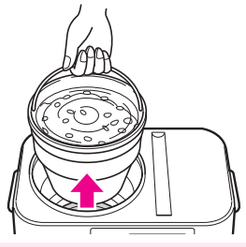


●ひたし時間が短いと蒸し上がらず、芯が残り、もちがうまくできません。
●一気ひたしのひたし時間は4時間以内にしてください。長すぎると臭いの原因になったり、もちがやわらかくなります。

水切り

1 本体からひたし容器を取り出す

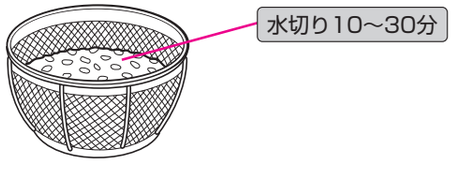
ボイラーの水は蒸すときに使います。



●ひたし容器はもち米のひたし以外には使いません。

2 水切りする

ざるをよく振って、水が落ちなくなるまで十分に水を切ります。



●水切りが悪いと蒸せません。
●プラスチック製のざるは水切りが悪いので、竹や金属製のざるをお使いください。

正しい使いかた
（もちつきの手順）

⚠警告

接触禁止

蒸しているときは、蒸気がでたり、ふた、うすが熱くなるので、手を触れない
やけどの原因になります。

⚠注意

ふきんでつかむ

もちを取り出すときは、必ずふきんでうすをつかみ、本体からはずす
やけどの原因になります。

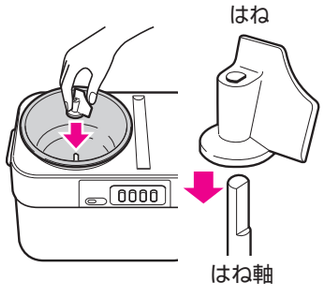
むす

1 うすを取り付ける

ボイラーの水は、そのまま使います。
ボイラーに水が入っていないときは8ページの給水量の表に従って給水します。

- ゆるんでいると、蒸気がもれて、蒸せなかったり、うすとはねがすれて、もちが黒くなることがあります。

2 はねを取り付ける



はね上面のDマークをはね軸の切欠きに合わせ確実に差し込みます。

- 差し込みが不十分ですと、はねがはずれることがあります。
- 粉ねりプレートは使いません。

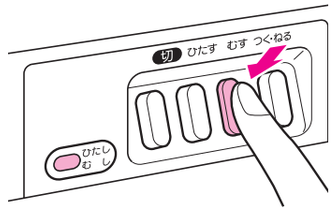
3 水切りしたもち米をうすに入れ、ふたをする

- 蒸す前にもち米を山形に中央を少し高くすると、よく蒸せます。

- 蒸すとき、ふたのかわりに本体カバーを使わないでください。

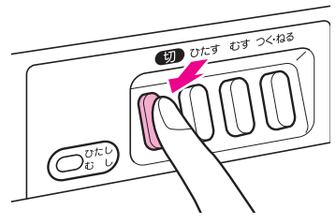
4 むすを押す

▶ パイロットランプ点灯



- **つく・ねる**を押さないでください。もち米をかく拌してしまいます。

5 ブザーが鳴ったら、切を押す

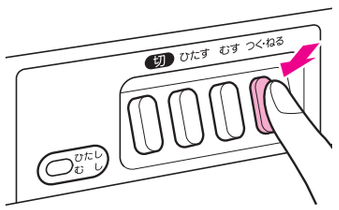


蒸し上がり時間
0.36L～0.9L：約25分
1.8L　　：約35分

- 蒸しの途中でふたをあけないでください。蒸気が逃げて蒸せないことがあります。
- 蒸し上がり後、**切**を押さないと、ブザーが鳴ったり止まったりを繰り返します。

つく・ねる

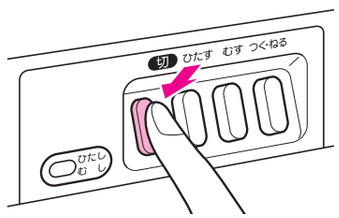
1 ふたをとって、つく・ねるを押す



つき時間の目安：10～15分

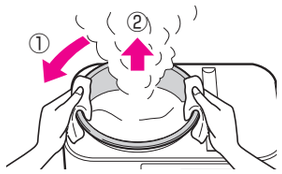
- 5分位で全体がボール状になります。つき始めてしばらくの間は、もちはボール状にはなりません。
- 蒸し上がったらすぐにもちをついてください。時間をおくと、うまくつけないことがあります。

2 つき上がったら切を押す



- もち米の種類や量によって、つき上がり時間が異なりますので、お好みに合わせて加減してください。つきすぎるともちのこしがなくなります。
- つき上がったもちは、表面に多少ブツブツ感が残る場合があります。

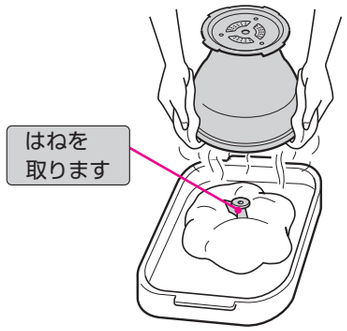
3 うすをはずしてもちを取り出す



ふきんでうすをつかみ、矢印①の方向に回して本体からはずし、本体カバーの上で逆さにして、もちを取り出します。（うすを上下にゆすると、もちが落ちやすくなります）

- **切**を押さないうちは、絶対にうすをはずさないでください。

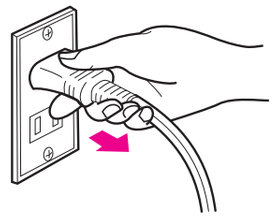
4 もちからはねを取り出す



- もちやはね、うすは熱くなっていますので注意してください。
- はねはしゃもじなどで取り出してください。

使用後は

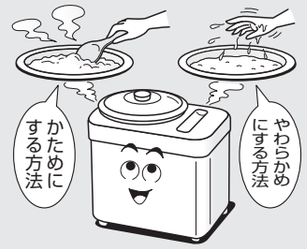
電源プラグを抜いてください。



じょうずにもちをつくために

かためのもち

- 蒸し上がったもち米をしゃもじでほぐし、蒸気を逃がしてからつきます。

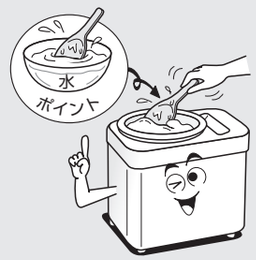


やわらかめのもち

- つきはじめて4～5分後、少しずつ数回に分けて手水を加えます。
手水はもち米1.8Lに対し、150ml以下にしてください。

次の場合は水でぬらしたしゃもじで手助けしてください。

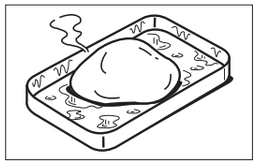
- 少量のもちをつくとき
- もちの動きが悪いとき
- 別の蒸し器で蒸したもち米をつくとき
- うすの上端部分にもち米の粒が残るとき



もちのまとめかたと保存

つきたてのもち

1 水でぬらした本体カバーにもちを取り出す。

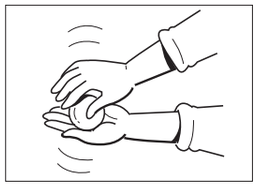


2 手に水をつけてもちを一口大にちぎる。（もちとり粉は使わないでください）

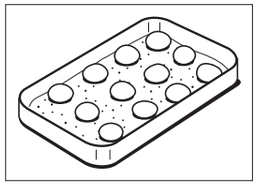
丸もち

1 手にもちとり粉か水をつけて、適当な大きさにちぎる。

2 下の手を平らにし、上の手で丸める。

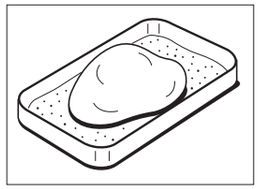


3 もちとり粉をしいたところに間をあけて置く。



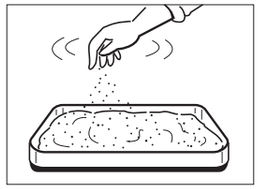
のしもち

1 もちとり粉をしいた本体カバーにもちを取り出す。（もちとり粉のかわりにラップをしいてもご使用になれます）

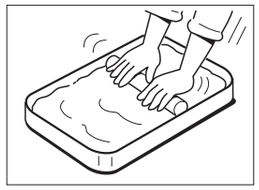


2 手にもちとり粉か水をつけて、もちを均一にのばす。

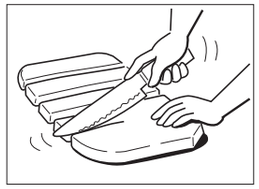
3 もちの上にもちとり粉をまんべんなくふるう。



4 もちとり粉をつけたのし棒で平らに仕上げる。

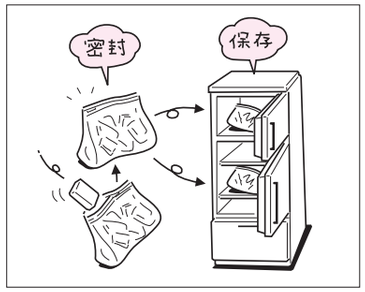


5 かたくなったら、好みの大きさに切る。



もちの保存方法

- 急な乾燥をさけ、温度や湿度の低いところに置いて、カビを発生させないようにしてください。
- もちとり粉をよくはらってからビニールの袋に入れ、密封して冷蔵庫に入れて保存してください。
- 長く保存するときは、ビニールの袋に入れて冷凍室に入れてください。

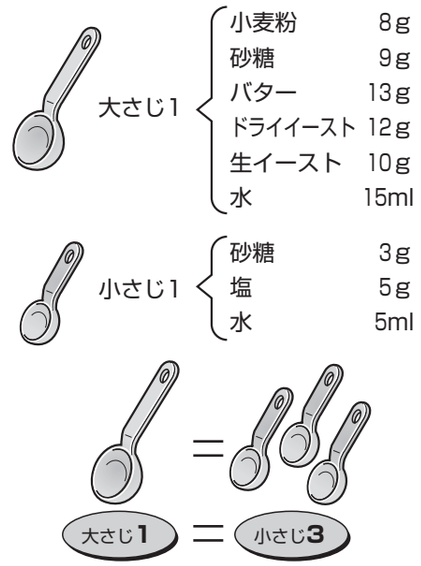


料理集

計量の基準

1カップは付属の計量カップ1（約180ml）
大さじ1は15ml
小さじ1は5ml

- 料理を作るときしゃもじやふきんなどを使いますが、これらのものが回転中のはねに触れると危険です。十分注意して料理をお楽しみください
- 主な材料の計量は、おおよそのめやすとして、お使いください。



つきたてのもち

あんころもち ……14
ごまもち ……14
からみもち ……14
きなこもち ……14

のしもち・丸もち

関東風雑煮 ……15
関西風雑煮 ……15

かわりもち

かきもち ……16
三色もち ……17
草もち ……18
豆もち ……19

粉ねり

パン生地の作りかた ……20
バターロール ……21
食パン ……21
うどん ……22

蒸し

赤飯 ……23

●つきたてのもちを一口大に小分けし、お好みのたれをからめてお召し上がりください。
●一口大のもちは、もち米1.8Lで約70～80コできます。

あんころもち

材 料（16コ分）

小豆……170g
砂糖……230g
塩……少々

作りかた

1 やわらかく煮た小豆の煮汁をすて、砂糖を加え適当なかたさになるまで煮つめ塩少々を加える。

2 つきたてのもちを小分けし、1をからませる。

ごまもち

材 料（16コ分）

白ごま……大さじ8
砂糖……大さじ4
しょうゆ……大さじ2

作りかた

1 ごまを炒ってすり鉢で半ずりにし、残りの材料を加えてさらに混ぜ合わせる。

2 つきたてのもちを小分けし、1をからませる。

からみもち

材 料（16コ分）

大根……400g
しょうゆ……大さじ4
削りぶし……7g

作りかた

1 大根をすりおろし、ふきんなどでかるく水気を切って残りの材料を混ぜ合わせる。

2 つきたてのもちを小分けし、1をからませる。

きなこもち

材 料（16コ分）

きな粉……大さじ5
砂糖……大さじ5
塩……少々

作りかた

1 きな粉に砂糖と塩を加え、よく混ぜ合わせる。

2 つきたてのもちを小分けし、1をからませる。

お料理メモ

●もちをつきたてで食べるときなどで、やわらかいもちをお好みの場合は、次のようにしてつき上げてください。

①手水を加える
もち米1.8Lに対して約50～100mlの手水を、つき始めてから4～5分後に少しずつ加えます。

②つき時間を長めにする
つきたてで食べるときは、のしもちにするときより2～4分長くついてのびをよくした方がいっそうおいしくなります。

③給水量を少し多めにする
もち米1.8Lに対して約50ml多めに入れます。

関東風雑煮

材 料（4人前）

のしもち……8コ
とりささみ……100g
生しいたけ……4枚
かまぼこ……4切
大根……6cm
にんじん……6cm
小松菜……1/3束
だし汁……1,000～1,100ml
塩……小さじ1 1/2～2
しょうゆ……小さじ1/2
ゆず

作りかた

1 ささみは筋を取り、一口大の斜め切りにし熱湯にサッと通しておく。

2 生しいたけは石づきを取り、飾り切りをしておく。

3 小松菜は熱湯でサッとゆで、冷水にとってしぼり4～5cmに切っておく。

4 大根とにんじんは短冊切りにし、やわらかく煮ておく。

5 だし汁に調味料を加え、しいたけ・ささみを入れ火を通す。

6 もちは焼いて熱湯をかける。

7 おわんに、もち・ささみなどの具を盛りつける。

8 最後にすまし汁をそそぎ、ゆずの皮を上にのせる。

●のしもちは5cm角ほどの大きさのものが、もち米1.8Lで約30コできます。

関西風雑煮

材 料（4人前）

丸もち……8コ
里芋……4コ
大根……6cm
にんじん……4cm
みつば……8本
だし汁……1,000ml
白みそ……100g
削りぶし……少々

作りかた

1 里芋は皮をむき、二つに切ってゆでる。

2 大根、にんじんは輪切りにしてゆでる。

3 だし汁に白みそを加え、1、2をひと煮する。

4 もちは別のなべで、やわらかくなるまで煮ておく。

5 おわんに、もちを入れ、3を盛りつけ、みつばと削りぶしを上にのせる。

●丸もちは直径6cmほどの大きさのものが、もち米1.8Lで約30コできます。

かきもち

材 料（もち米1.8Lに対し）

塩 ……大さじ1
いりごま（または干しさくらえび）……大さじ2

給水量（もち米1.8Lに対し）	420ml（2杯と60）

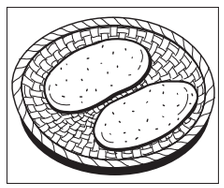
作りかた

1 8ページ～11ページを参照して分量のもち米を蒸す。

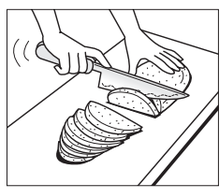
2 ブザーが鳴ったら**切**を押して、ふたを取り、塩といりごま（または細かくした干しさくらえび）を入れ、**つく・ねる**を押し、10～15分つく。

3 つき上がったら、**切**を押してもちを取り出し、2等分する。

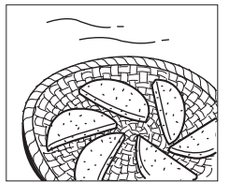
4 **3**をそれぞれなまこ形に形をととのえ、そのままで二日間ぐらい放置する。



5 4がかたくなったら、包丁で端から約2mmくらいに薄く切る。



6 5をざるなどに間隔をあけて並べ、風通しのよい日陰に一週間ぐらい置いておく。（温度が高いとひび割れが入るため、暖房した室内はさける）



7 十分に乾燥したら、好みによって焼いたり、サラダ油で揚げて食べる。（揚げるときは、低い温度のときにもちを入れ、揚げぎわに火力を強めるとカラッと揚がる）

●残ったもちは、ビニールの袋に入れて保存してください。

お料理メモ

かきもちは気温の低い12～2月ごろに作っておきます。気温が高くなると、乾燥時に割れてしまうことがあります。

三色もち

材 料

もち米 ……0.36L×3色分
食用色素 ……耳かき2杯×3色分
水 ……50ml×3色分

給水量（もち米0.36Lに対し）	300ml（1杯と120）

作りかた

1 もち米を0.36Lずつ3等分しておく。

2 8ページ～11ページを参照して、分量のもち米を蒸す。

3 食用色素を、50mlの水に溶いておく。

4 ブザーが鳴ったら**切**を押して、ふたを取り、**3**を小さじ1～2杯ふり入れる。

5 **つく・ねる**を押してつく。

6 4～5分ついて色が薄い場合は、さらに**3**を少しずつふりかけて、好みの色につき上げる。

7 つき上がったら、**切**を押して、もちを取り出し、均一の厚さにのす。

8 残りのもち米も同様にして、三色のもちを作る。

9 一日おいて、切り分けて重ねる。

草もち

材 料（もち米1.8Lに対し）

よもぎ（洗って水切りしたもの）……100g

給水量（もち米1.8Lに対し）	420ml（2杯と60）

作りかた

1 8ページ～11ページを参照して分量のもち米を蒸す。

2 よもぎの葉先をゆで、冷水にとってアク抜きする。

3 よくしぼってから細かく切って、すり鉢ですっておく。

4 ブザーが鳴ったら**切**を押して、ふたを取り、**3**のよもぎをほぐしながらもち米の上に広げる。

5 **つく・ねる**を押し、10～15分つく。
（よもぎがうすについたときは、水をつけたしゃもじで、中央によせる）

6 つき上がったら**切**を押してもちを取り出し、お好みの形にととのえる。

お料理メモ

●よもぎは春先にたくさん摘んでおき、ゆでて冷凍しておけばいつでも使えます。よもぎが手に入らないときは、にんじんの葉をサッとゆでて細かくきざみ、すり鉢ですったものをつき混ぜても草もちが作れます。
また、乾燥よもぎを和菓子屋さんなどで分けてもらい熱湯に30分～1時間ひたしてもどし、手でよくしぼって水切りしたものをつき混ぜても作れます。

●春菊やパセリをつき混ぜると、「かわり草もち」ができます。
①春菊
熱湯でサッとゆでて細かくきざみ、すり鉢ですりつぶしたもの約20gをつき混ぜます。
②パセリ
水洗いして細かくきざみ、すり鉢ですりつぶしたもの約20gをつき混ぜます。

豆もち

材 料（もち米1.8Lに対し）

黒豆 ……カップ1/2
塩 ……大さじ1

給水量（もち米1.8Lに対し）	420ml（2杯と60）

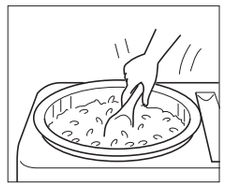
作りかた

1 8ページ～11ページを参照して分量のもち米を蒸す。

2 黒豆は、洗ってからふきんで水気をよくふき取っておく。

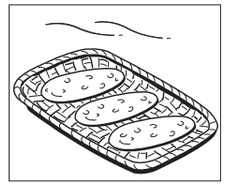
3 ブザーが鳴ったら、**切**を押してふたを取り、塩を入れ、**つく・ねる**を押す。

4 つきはじめて4～5分したらもちをつきながらしゃもじで**2**の豆を生のままもち米にくっつけるように押し込む。

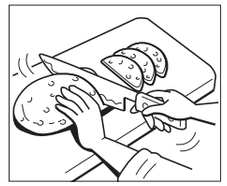


5 つき上がったら、**切**を押してもちを取り出し、3等分する。

6 **5**を、なまこ形に形をととのえ、そのままで二日ぐらい放置する。



7 かたくなったら適当な厚さに切り分け、焼いて食べる。



●残ったもちは、ビニールの袋に入れ冷蔵庫で保存してください。

お料理メモ

豆もちを焼かないで食べる場合は、かためにに煮た豆や炒った黒豆を使います。

お願い

- 必ず**粉ねりプレート**を正しい位置にセットしてから、**はね**を取り付けてください。
- 粉は必ず先に入れ、水分（卵・水）は粉の上に均一にふりかけてください。また水分を入れたらすぐに**つく・ねる**を押してください。（上記のようにしないとボイラー内に材料がもれることがあります）
- ねる量が多い場合は、ふたがずれることがありますのでご注意ください。
- **つく・ねる**を押したらすぐにしゃもじで材料を混ぜ合わせながら、中央にまとめる様にしてください。
- ねり始めの手助け後は粉が舞い上がるので、必ずふたをしてください。
- 小麦粉に対する水分量は60%前後です。（45%以下、70%以上の生地はねらないでください）
- 室温や水温が高いときは、生地がベタつきやすくなりますので、冷水（約5℃）をお使いください。

1回でねれる小麦粉の量　／　**250～500g**

パン生地の作りかた

1 本体に**うす、粉ねりプレート、はね**を取り付ける。

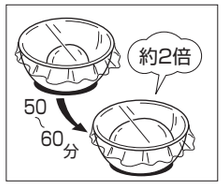
2 うすに強力粉をふるって入れ、中央が高くなるように山形にしてから、インスタントドライイーストを中央に入れる。

3 容器に水を入れ、砂糖、塩、スキムミルクを加えてよく混ぜ合わせる。卵を使用するパンは、卵を割りほぐして加える。

4 **3**を**2**の周囲にまわし入れ、すぐに**つく・ねる**を押し、しゃもじで材料を混ぜ合わせ、粉と水分がよく混ざってきたらバターを加え、ふたをする。
（**3**を入れるときはイーストにかからないようにしてください）

5 ときどき手助けしながら10～15分ねり、**切**を押す。

6 生地をなめらかな面が出るように丸め、油を薄くぬったボールに入れ、ラップをして約30℃で50～60分一次発酵させる。（約2倍にふくらむ）



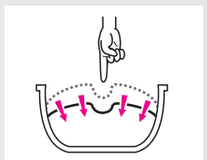
7 発酵状態の確認をする。指に強力粉をつけ、生地の中央に差し、くぼんだあとがそのまま残れば発酵完了。

8 生地を軽くつぶして、外から中へたたむようにひとまとめにして、ガス抜きする。（いじりすぎると弾力がなくなるので注意してください）

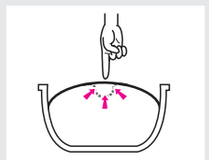
これをパン生地といいます。

一次発酵の悪い例

発酵過剰
指を抜くとしぼんでしまいます。
パサついたパンになります。



発酵不足
指のあとがもとにもどってしまいます。
かたく重いパンになります。



室温や生地の初温度などの条件によって、発酵が進みすぎるようです。次回からは、発酵時間を少し短めにしてください。

一次発酵の時間を追加してください。時間を追加してもふくらまないようでしたら、材料が古いかもしれませんので、お確かめください。

バターロール

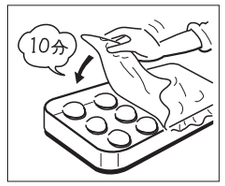
材 料（10個分）

強力粉……250g
インスタントドライイースト ……小さじ1 2/3(5g)
バター（やわらかくしておく）……25g
砂糖 ……大さじ1 3/4（16g)
塩 ……小さじ2/3(3g)
卵 ……30g
水 ……120ml
スキムミルク ……大さじ3/4(6g)
ドリール
卵黄（溶く） ……1/2コ分
水 ……10ml

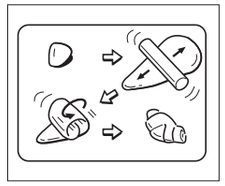
作りかた

1 パン生地を作る。（20ページ参照）
ガス抜きした生地を10等分する。

2 パン生地を、表面を伸ばすように、裏側に折り込むようにして丸め、かたくしぼったぬれぶきんまたはラップをかけ、10分くらい休ませる。**（ベンチタイム）**

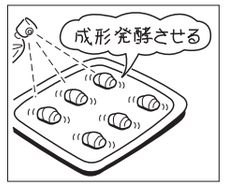


3 休ませたパン生地を、8cmくらいのにんじん形にした後、のし棒で20cmくらいの三角形にのばし、幅の広い方から巻く。

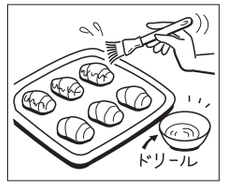


4 オーブン皿に油を薄くぬり、**3**の巻き終わりを下にして並べ、霧を吹く。

5 **4**を35～40℃で30～40分発酵させる。
（約2倍になる）
（成形発酵）



6 発酵が終わったら、ドリールをぬり、約180℃に予熱したオーブンで10～15分焼く。



食パン

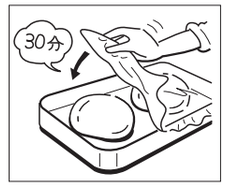
材 料（1斤分）
（金属製10.5×20.5×9.5cm/食パン型1本分）

強力粉……250g
インスタントドライイースト ……小さじ1強(3.5g)
バター（やわらかくしておく）……10g
砂糖 ……大さじ1 1/3(12g)
塩……小さじ3/4 (4g)
水 ……160ml
スキムミルク ……大さじ1 (8g)

作りかた

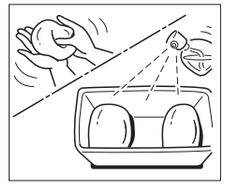
1 パン生地を作る。（20ページ参照）
ガス抜きした生地を2等分する。

2 パン生地を、表面を伸ばすように、裏側に折り込むようにして丸め、かたくしぼったぬれぶきんまたはラップをかけ、30分くらい休ませる。**（ベンチタイム）**

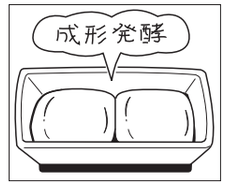


3 食パン型にバター（分量外）をたっぷりぬる。

4 休ませたパン生地を、もう一度ガス抜きして丸め、丸め終わりを下にして、食パン型の両端に離して生地を入れ、霧を吹く。

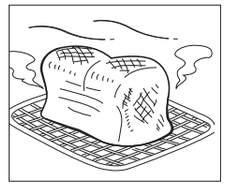


5 **4**を35～40℃で約40分発酵させる。
（約2倍になる）
（成形発酵）



6 発酵が終わったら、約180℃に予熱したオーブンで30～35分焼く。（途中焼き色がつきすぎたら、アルミホイルをかぶせる）

7 焼き上がったらすぐ型から取り出し、あみにのせてさます。



うどん

材 料（4人前）

ねり時間 ……15～20分
強力粉 ……250g
薄力粉 ……250g
食塩水 食塩……20g
　　水……270ml

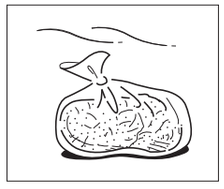
1回で ねれる量	材料の総量 約400～800g（2～4人前）

作りかた

1 本体に**うす、粉ねりプレート、はね**を取り付ける。

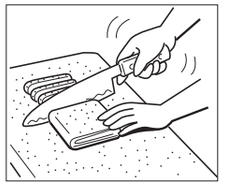
2 強力粉・薄力粉はふるいにかけてうすに入れ、その上に食塩水をふりかける。すぐに**つく・ねる**を押し、しゃもじで材料を混ぜ合わせながら、中央にまとめふたをする。ときどきふたを取り、しゃもじで手助けしながら、15～20分ねる。

3 生地がねり上がったら**切**を押して、ふたを取り、生地を取り出して一つにまとめ、ビニールの袋などに入れてねかせる。ねかし時間は夏は1時間、冬は2～3時間にする。



4 まな板に打ち粉をし、（強力粉がよい）**3**の生地をのし棒で約2～3mmの厚さにのばす。

5 長方形にのした生地にたっぷり打ち粉をして図のようなびょうぶたたみにし、端の方から2～3mm幅くらいに切る。



6 切りそろえためんをほぐし、たっぷりの熱湯で約10分くらい芯がなくなるまでゆでる。途中、煮立ったら差し水をする。

7 めんがすきとおるようになったら火を止めてざるにあげ、さらにボールに移し、ぬめりを取るため1～2回冷水で洗う。

8 ざるで水切りをし、好みのだしで食べる。

お願い

- 粉は必ず先に入れ、食塩水は粉の上に均一にふりかけてください。食塩水を先に入れるとボイラー内にもれて、粉ねりがうまくできません。
- **つく・ねる**を押したらすぐに、しゃもじで材料を混ぜ合わせながら、中央にまとめる様にしてください。このとき、はねに触れない様にご注意ください。
- ねる量が多い場合は、ふたがずれることがありますのでご注意ください。
- 食塩水を入れたらふたをし、すぐに**つく・ねる**を押してください。食塩水を入れたまま放置するとボイラー内に水分がもれます。
- ねり始めの手助け後は粉が舞い上がるので、必ずふたをしてください。
- ボイラー内にもれた粉などは、ふきんなどでふき取ってください。

赤飯

材 料（もち米1.8Lに対し）

ささげまたは小豆 ……カップ1
ごま塩 ……適宜

洗米前のもち米量	1.8L	1.3L	0.9L
	10杯	7杯	5杯
	(1.4kg)	(1.0kg)	(0.7kg)
給水量	480ml (2杯と120)	360ml (2杯)	300ml (1杯と120)

作りかた

1 もち米は洗ってざるにあげ、水気を切る。

2 ささげはたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再びたっぷりの水を加えて沸騰させ、中火にしてかために煮ておく。

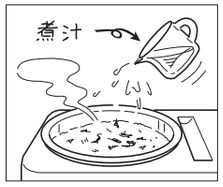
3 煮上がったらささげと煮汁を分け、ささげはざるにとり、ぬれぶきんをかけておく。煮汁はさましておく。

4 煮汁を打ち水用に1カップ残し、残りの煮汁に水を合わせてもち米を一晩ひたす。

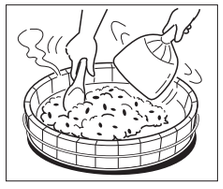
5 一晩ひたしたもち米をざるにあげ、10～30分水切りし、ささげを混ぜ合わせる。

6 ボイラーへ給水し、うすを取り付け**5**を入れ、ふたをして、**むす**を押す。
（はねは使いません）

7 蒸気が上がってきたらふたを取り、**4**の打ち水を1.8Lに対し、1回約50mlで約5分間隔で2～3回に分けて、ふり入れる。
（打ち水をするとき以外は、ふたをあけないでください）



8 ブザーが鳴ったら**切**を押して、ふたを取り、うすごとはずして別の器に移し、軽くかき混ぜ、うちわであおいで冷ましつやを出して、ごま塩をふりかける。



一気ひたしのとき

- **1**の米と、**4**の煮汁と水を合わせたものを、ひたし容器に入れる。
- ボイラーへ給水し**ひたす**を押す。
- 約一時間後、**切**を押して、ひたし容器を取り出し10～30分水切りする。
- ささげを混ぜ合わせ、うすに入れ**むす**を押す。

お料理メモ

ささげの煮汁は、玉じゃくしですくっては戻しをくり返し、空気にふれさせておくと色鮮やかになります。

お手入れのしかた

⚠ 警告

水ぬれ禁止

本体は水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

⚠ 注意

プラグを抜く

お手入れするときは、切を押し、電源プラグを抜く

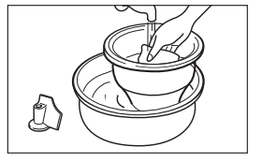
けがの原因になります。

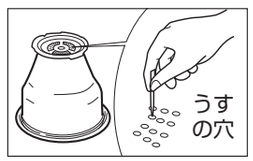
お願い
- ご使用後はもちがかたまらないうちに早めにお手入れをしてください。
- ナイロンたわし、クレンザー・ベンジン・シンナー・アルコールなどは使用しないでください。

うす・はね

取りはずして水につけ、スポンジで洗います。はねやうすの穴についたもちは、竹ぐしなどで取ります。

- もちが付いたままになっていると蒸せなかったり、取り付けができなくなります。





もちがかたまって、うすやはねが取りはずせなくなったら

1. うすに320mlの湯を入れる。
2. **むす**を押す。
3. もちがやわらかくなったら、**切**を押す。
4. ふきんなどでつかんで、うすやはねを取りはずす。
5. 早めにお手入れする。

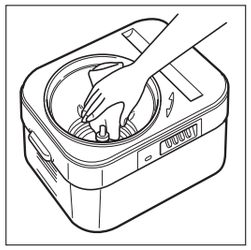
本 体

かたくしぼったふきんでふきます。

ボイラー

かたくしぼったふきんでふきます。

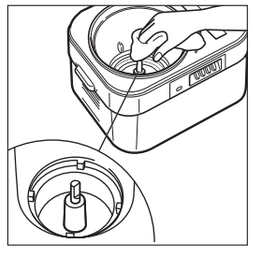
- ボイラーにもちのかすが多くたまると蒸せないことがあります。
- ボイラー表面が白くなることがありますが、水アカが付着したもので、異常ではありません。よくふき取ってください。



はね軸

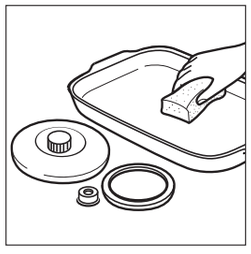
かたくしぼったふきんでふきます。

- もちが付いたままかたまると、はねが取り付かなくなったり、はね軸が回らなくなります。



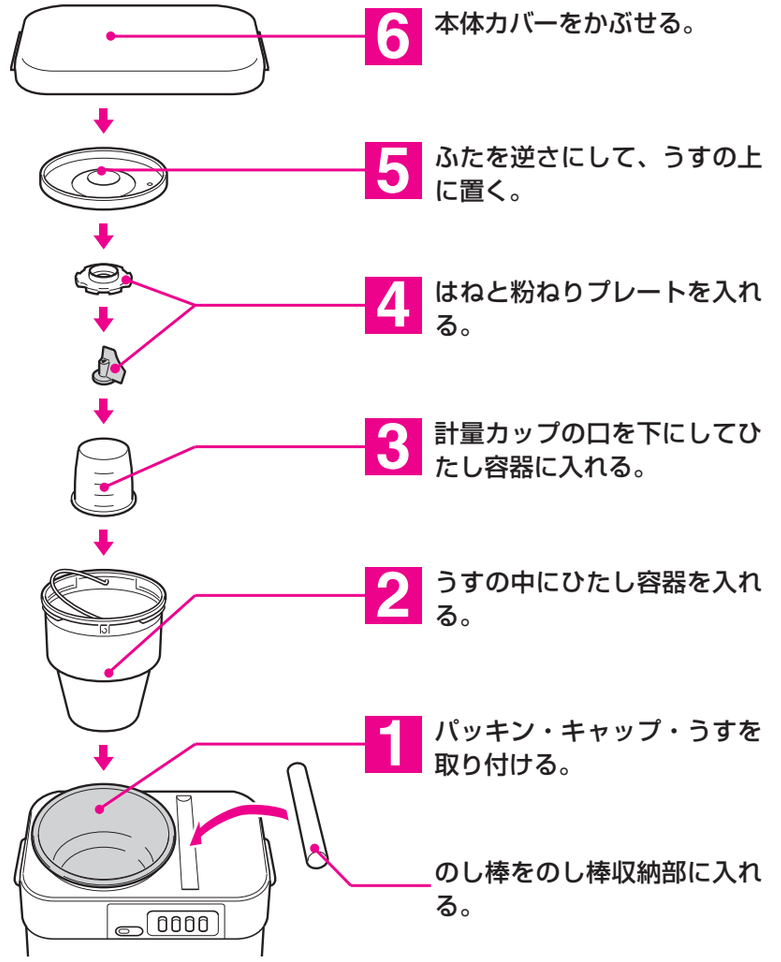
パッキン・キャップ・ふた・本体カバー・付属品

取りはずして、スポンジで洗います。



保管のしかた

付属品は、紛失しないようにうすの中に入れて保管してください。



お願い
- 本体が十分に冷えてから、付属品を収納してください。
- 本体カバーに重いものをのせたり、高温の場所に置かないでください。
- のし棒は使用後きれいに洗い、よく乾かしてから収納してください。
- 本体は乾燥した直射日光のあたらないところに保管してください。

しばらく保管していたとき

しばらく保管していたときは、次の点検をしてからお使いください。

点検項目	処置のしかた
●はねやうすの穴にもちがついていませんか。 ●はね軸のまわりにかたまったもちがついていませんか。	24ページに従って、お手入れをしてください。
●**つく・ねる**を押したとき、はねがまわりますか。 ●もち米を入れずにボイラーに100mlの水を入れ、**むす**を押したとき、約10分でブザーが鳴りますか。	はねがまわらなかったり、ブザーが鳴らないときは、**切**を押し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

故障かな？ と思ったとき

修理サービスを依頼する前に、次の点をお調べください。

このようなとき		お調べいただくこと/処置のしかた
ひたす・むすを押してもパイロットランプが点灯しない		●電源プラグがコンセントから抜けていませんか。 →差し込んでください。
むすを押して2～3分後ブザーが鳴る		●ボイラーに給水してありますか。 →冷めてから水を入れてください。
もちがうまくつけない	**粒々が多く、よくつき上がらない** **もち米の上部がよく蒸せない** ※もちつきの方法により表面に多少ブツブツ感が残る場合がありますが異常ではありません。	●ひたし時間が不足していませんか。 →**ひたす**を使うとき：1時間。 **ひたす**を使わないとき：新米6～12時間、古米12～24時間。 ●給水量は標準量より少なくありませんか。 →8ページの給水量の表により給水してください。 ●水切りを十分に行いましたか。 →約10～30分をめやすに水切りをしてください。 ●うるち米が多く混じっていませんか。 →うるち米の少ないもち米を選んでください。 ●うすは確実に取り付けてありますか。→取り付けてください。 ●パッキン（黒色）は正しく取り付けてありますか。または異物はついていませんか。 →正しく取り付けてください。または取り除いてください。 ●粉ねりプレートが取り付けてありませんか。→取り出してください。 ●うす底面の穴がふさがっていませんか。 →24ページのお手入れのしかたに従ってお手入れしてください。
	もちが黄色または褐色に変色する	●ひたし時間や水切り時間が長すぎませんか。 →ひたし時間…**ひたす**を使うとき：1時間。 **ひたす**を使わないとき：新米6～12時間、古米12～24時間。 →水切り時間…約10～30分。 ●ひたしたもち米より腐敗臭がしませんか。 →**ひたす**を使わないとき：夏期は5～10時間ごとに水を取り替えてください。
	ついたもちが黒くなる	●うすやはねが確実に取り付けてありますか。→取り付けてください。 ●十分に洗米してありますか。→十分に洗米してください。
	ついたもちがだれもちになる	●水切り時間が少なすぎませんか。 →約10～30分をめやすに水切りをしてください。 ●給水量が多すぎませんか。 →8ページの給水量の表により給水してください。 ●手水が多すぎませんか。 →もち米1.8Lに対し150ml以下にしてください。 ●ふたをしたままついていませんか。→ふたを取ってください。

仕　様

電　　源	交流100V　50/60Hz共用	**もち加工能力**	0.36L～1.8L（0.28kg～1.4kg）
電熱装置消費電力	630W	**質　　量**	約7.7kg（付属品を含む）
電動機消費電力	170W（50Hz）、185W（60Hz）	**電動機の定格時間**	連続
外 形 寸 法	幅39cm×奥行26.6cm×高さ30.9cm（本体カバー取り付け時）		

●この商品は、国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

保証とアフターサービス　必ずお読みください

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は
お買い上げの販売店にご相談ください。

販売店に修理のご相談ができない場合
東芝家電修理ご相談センター
フリーダイヤル 0120-1048-41　受付時間：365日 24時間
携帯電話からのご利用は ナビダイヤル 0570-06-4114（通話料：有料）
PHSなどからのご利用は 0173-38-3168（通話料：有料）

お買い物・お取り扱いのご相談
東芝家電ご相談センター
フリーダイヤル 0120-1048-86　受付時間：365日 9:00～20:00
携帯電話・PHSなどからのご利用は 03-3426-1048（通話料：有料）
FAXでのご利用は 03-3425-2101（通信料：有料）

- 「東芝家電修理ご相談センター」は、東芝テクノネットワーク株式会社が運営しております。
- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間はお買い上げの日から1年間です。**

補修用性能部品の保有期間

- もちつき機の補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　出張修理

- 26ページに従って調べていただき、なお異常があるときは使用を中止し、**切**を押して、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代・出張料などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	商品のある場所へ技術者を派遣する料金です。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■ご連絡いただきたい内容

故障の状況	できるだけ具体的に
訪問希望日	
便利メモ	お買い上げの販売店名を記入されておくと便利です。 電話（　　）

愛情点検

長年ご使用のもちつき機の点検をぜひ！

このような症状はありませんか。

- コードや電源プラグが異常に熱い。
- コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- モーターの回転が止まったり、遅かったり不規則なときがある。
- 本体から水が漏れる。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、切を押して、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

東芝もちつき機保証書

出張修理

形名	AFC-171				
★お客様	お名前	ふりがな 様			
	ご住所	〒□□□-□□□□			
	電話	市外	市内	番号	呼
保証期間	本体	1年	★お買い上げ日 年 月 日から		
★ご販売店	住所・店名 電話				

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社 リビング機器事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）　電話（03）3257-6163

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。
保証期間中に故障が発生したときは、お買い上げの販売店に出張修理をご依頼ください。
修理の際には本書をご提示ください。
修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
   （ロ）お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
   （ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
   （ニ）本書のご提示がない場合。
   （ホ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
   （ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
   （ト）ご使用による容器の汚れ。
2. 離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のため取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝家電修理ご相談センターへご相談ください。

修理メモ　修理年月日	修　理　内　容	担当
年　月　日		
年　月　日		

・保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
・修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社
リビング機器事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

THT-CECL-(TAB)-1